

paper moon



*There is no more sincere love
than that for food.*

Come a Casa

In questo spazio raffinato ed unico, desideriamo accogliere i nostri ospiti con la calorosa informalità di un ambiente domestico. I piatti proposti sono valorizzati dalla genuinità dei prodotti scelti, che esalta il gusto di ogni pietanza come a casa... ma meglio.

In this refined and unique place, we greet our guests in an informal and familiar atmosphere. Our dishes are made with natural products which enhance the taste of each dish with the quality of its ingredients. It feels like home... or even better.

Senza Fuoco

Senza Fuoco è la nostra proposta di cibo "non cucinato", lavorato e trasformato senza l'ausilio e l'alchimia del fuoco, ovvero lasciandolo il più possibile inalterato nella sua forma originale e primaria, al fine di esprimere al meglio ciò che effettivamente è.

Senza Fuoco is our "raw" food kitchen, where we prepare food without using fire. The food is therefore unchanged and keeps its original and primary characteristics, in order to express its real essence.

Senza Tempo

Fieramente "non sostituibili", se non per brevi e ragionevoli intervalli, questi piatti classici vengono da noi proposti durante tutto il corso dell'anno, in quanto da secoli sono l'espressione gastronomica di costumi e tradizioni del Mediterraneo.

These classical dishes are offered all over the year, with the exception of very short periods, since they are the expression all year around of Mediterranean cooking traditions.

Questa Stagione

In quest'area dinamica e in continua evoluzione della carta, offriamo una breve ma significativa rappresentanza dei prodotti di stagione, irrinunciabili nella nostra dieta quotidiana.

This dynamic and changing section of our menu contains a short but significant list of our most typical and popular seasonal products that should be always included in our daily diet.

Antipasti

CAVIALE

Sevruga	Beluga
30 gr 580qar	30 gr 750qar
50 gr 990qar	50 gr 1250qar

accompagnato da panna acida e pane tostato
served with sour cream and toasted bread
يقدم مع الكريمة الحامضة والخبز المحمص

CALAMARETTO SPILLO

scottato alla piastra su spuma di patata arrosto e vinaigrette mediterranea
seared baby squid on roasted potato foam and Mediterranean vinaigrette
حبار صغير مشوي على رغوة البطاطس المحمصّة وصلصة البحر الأبيض المتوسط

85qar

MERLUZZO NERO

in pastella servito con salsa tartara fatta in casa
battered black cod served with homemade tartare sauce
سمك القد الأسود يقدم مع صلصة التارتار محلية الصنع

85qar

SELEZIONE DI TARTARE* *

selezione di tartare di tonno, gambero rosso e ricciola
tartare selection of tuna, red prawns and amberjack
شكيلة تارتار من التونة والروبيان الأحمر والسريولا

125qar

BATTUTO DI GAMBERI ROSSI

con cuore di lattuga croccante, finger lime, mela verde e la sua crema
pounded red prawns with crispy romaine hearts, finger lime and green apple with its cream
روبيان أحمر مقشر وقلوب رومانية مقرمشة أصابع الليمون ، التفاح الأحمر المهروس

240qar

Antipasti

KING CRAB

polpa di granchio reale servita tiepida, pomodorino confit, emulsione di salsa di crostacei alla senape
warm king crab meat, confit cherry tomatoes, shellfish emulsion with mustard
لحم السلطعون الدافئ، طماطم كرزية كونفيت، مستحلب المحار مع الخردل

145qar

BATTUTO DI MANZO

crema di burrata, cipolla rossa di Tropea in agrodolce, scaglie di tartufo nero e nocciole tostate
beef tartare, burrata cream, sweet and sour red Tropea onion, shaved black truffle and toasted hazelnuts
رتار لحم بقرى ، كريمة جبنة البارميزان ، مايونيز ، كما أسود مبشور

120qar

BURRATA PUGLIESE

zucchine, olive taggiasche, pomodori datterini al forno, basilico fresco e olio extravergine di oliva
burrata with zucchini, Taggiasca olives, baked datterini tomatoes, fresh basil and extra virgin olive oil
جبنة بوراتا مع طماطم ، ربحان طازج وزيت زيتون

98qar

CARCIOFI

fritti serviti con maionese agli agrumi fatta in casa
deep fried artichokes served with homemade citrus mayonnaise
خرشوف مقلي يقدم مع مايونيز الحمضيات محلي الصنع

70qar

PARMIGIANA

di melanzana, pomodoro datterino, mozzarella campana e foglie di basilico fresco
aubergine parmigiana, datterini tomatoes, mozzarella from Campania and fresh basil
باننجان بارميجيانا، طماطم داتيريني، موزاريللا من كامبانيا وريحان طازج

85qar

Primi Piatti

CREMA DI CECI

al profumo di zenzero, calamaretti alla griglia e olio extravergine di oliva al rosmarino
chickpeas cream scented with ginger, grilled baby squids and rosemary infused extra virgin olive oil

كريمة الحمص المعطرة بالزنجبيل والحبار الصغير المشوي وإكليل الجبل المملوء بزيت الزيتون البكر الممتاز

70qar

SPAGHETTO GENTILE

alle vongole veraci saltato nella loro acqua di cottura

spaghetti with clams

سباغيتي مع المحار

105qar

RAVIOLO

ripieno di burrata, arricchito con code di gamberi rossi crudi e pomodoro datterino

homemade raviolo stuffed with burrata, raw red prawns and datterini tomatoes

رافيوولي محشو بجبنة بوراتا ، روبيان أحمر ناي وطماطم كرزية

295qar

CHITARRA

con calamaretti spillo, cozze, vongole e peperoncino

homemade chitarra pasta with baby squids, mussels, clams and chili pepper

معكرونة تشيتارا محلية الصنع مع الحبار وبلح البحر والمحار والفلفل الحار

115qar

LINGUINE

all'astice, pomodoro datterino e bisque di crostacei

linguine with Homarus lobster, datterini tomatoes and bisque sauce

لينكويني مع سلطعون . الطمطم الكرزية

215qar

per due persone - for two persons

Primi Piatti

PAPPARDELLE PAPER MOON

pomodoro, panna e bacon croccante

homemade pappardelle with bacon, tomato and cream

البارباديل محلية الصنع، صلصة وردية

95qar

GNOCCHETTI

di ricotta, crema tartufata, nocciole tostate, scaglie di tartufo nero di stagione

homemade ricotta gnocchi, truffle cream, shaved seasonal black truffle and toasted hazelnuts

ريكو تا جنوكتشي ، جبنة تاليجيو ، كريمة الكمأة ، كمأ أسود مبشور ويندق محمص

130qar

RISOTTO

ai funghi porcini e Parmigiano Reggiano 24 mesi

porcini mushrooms risotto with 24 months aged Parmesan

ريزوتو فطر بورسيني مع جبنة البارميزان المعتقة لمدة 24 شهرًا

95qar

TAGLIATELLE

al ragù a base di filetto di manzo e vitello, leggermente rosso

homemade tagliatelle with Bolognese ragù sauce

تالياتيلي صلصة بولونيز راجوت

95qar

TAGLIOLINO

scampi saltati, zucchine e il suo fiore, olio extravergine di oliva toscano

tagliolini with langoustine, zucchini flowers and Tuscan extra virgin olive oil

تاجليوليني مع لانجوستين، زهور الكوسة وزيت الزيتون البكر الممتاز من توسكان

175qar

Secondi Piatti

FRITTO MISTO

di gamberi, calamari, acciughe, scampi e zucchine servito con maionese al rafano fatta in casa
fried prawns, squid, langoustines, anchovies and zucchini with homemade horseradish mayonnaise

روبيان مقلي، حبار، لانجوستين، أنشوجة وكوسة مع مايونيز الفجل الحار

145qar

CALAMARI DEL MEDITERRANEO

profumati al rosmarino, accompagnati da crema di melanzane e zucchine alla griglia
grilled Mediterranean squids with a scent of rosemary, cream of grilled eggplant and zucchini esparguete com amêijoas

كاليماري المشوي برائحة إكليل الجبل ، كريمة الباذنجان المشوي والكوسة

150qar

RICCIOLA

cotta al forno con bouquet aromatico di pomodori ciliegini, scarola, olive taggiasche e capperi
baked amberjack with aromatic cherry tomatoes bouquet, escarole, Taggiasca olives and capers

السرّيولا مطبوخ مع باقة الطماطم الكرزية العطرية، الإسكارول، زيتون تاجياسكا والكبر

180qar

CODA DI ROSPO

scottata in padella servita con crema di topinambur, pomodorini essiccati e finocchio scottato
grilled monkfish served with Jerusalem artichoke cream, sun dried tomatoes and seared baby fennel

سمك الراهب المشوي يقدم مع كريمة الخرشوف القدس والطماطم المجففة بالشمس والشمر الصغير المحمر

220qar

CARTOCCIO DI MARE

con verdure di stagione alla julienne al profumo di erbe aromatiche
wrapped and baked seafood served with julienne seasonal vegetables scented with aromatic herbs

مأكولات بحرية ملفوفة ومخبوزة تقدم مع خضار جوليان موسمية معطرة بالأعشاب العطرية

195qar

Secondi Piatti

OSSOBUCO DI VITELLO

con risotto alla Milanese
braised veal shank served with saffron risotto

لحم عجل مطهو ببطء ، أرز الريستو بالزعفران

165qar

FILETTO DI MANZO

cotto in padella, salsa rosa e purea di patate
pan-fried beef tenderloin with pink peppercorn sauce and potato purée

لحم البقر ، صلصة الفلفل الوردي ، البطاطس المهروسة

185qar

AGNELLO

alla griglia e il suo fondo servito con patate al forno al profumo di salvia e rosmarino
grilled lamb chops served with baked potatoes with a scent of sage and rosemary

قطع لحم ضأن مشوية تقدم مع البطاطس المخبوزة برائحة المريمية وإكليل الجبل

190qar

LA NOSTRA MILANESE

classica servita con rucola e pomodoro datterino
breaded veal chop served with rocket salad with datterini tomatoes

لحم العجل المقليّة ميلانيزي تقدم مع سلطة جرجير و طماطم كرزية

155qar

GALLETTO NOSTRANO

cotto a bassa temperatura, rosmarino e patate al forno al timo
crispy spring chicken, rosemary and thyme roasted potatoes

جاج الربيع المحمص مع الهليون والبطاطا المشوية

165qar

Pizze

PIZZA AI FRUTTI DI MARE

pomodoro, mozzarella e frutti di mare

tomato, mozzarella and seafood

الطماطم والموزاريلا والمأكولات البحرية

105qar

PIZZA MARGHERITA

pomodoro, mozzarella e basilico fresco

tomato, mozzarella and fresh basil

ريحان، طماطم وجبنة موزاريلا

70qar

CALZONE CLASSICO

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e basilico fresco

tomato, mozzarella, prosciutto and fresh basil

طماطم ، موزاريلا ، ديك رومي ، ريحان

90qar

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

mozzarella, gorgonzola, taleggio e Parmigiano Reggiano

mozzarella, gorgonzola, taleggio and Parmesan

موتزاريلا ، جبن الماعز ، بارميجيانو ريجيانو

95qar

PIZZA CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon, acciughe, capperi e olive

tomato, mozzarella, prosciutto, artichokes, champignon mushrooms, anchovies, capers, olives

طماطم ، موزاريلا ، فطر ، خرشوف ، لحم ديك رومي ، أنشوجة، كبر زيتون أسود

95qar

Pizze

PIZZA VALTELLINA

mozzarella, bresaola, rucola e Parmigiano Reggiano 24 mesi

mozzarella, beef bresaola, rocket salad and 24 months aged Parmesan

بريسولا لحم البقر ، أوراق روكيت، بارميجيانو ريجيانو وجبنة موزاريلا

95qar

PIZZA OWO

pomodoro, mozzarella, salamino piccante, cipolla e peperoncino fresco

tomato, mozzarella, spicy salami, onion and fresh chili pepper

طماطم، موزاريلا، سلامي حار ، بصل وفلفل حار طازج

95qar

PIZZA MILANO

mozzarella, crescenza, pistacchi e olio extravergine di oliva

mozzarella and crescenza cheese, pistachios, extra virgin olive oil

جبنة موزاريلا و كريسينزا، فستق، زيت زيتون بكر ممتاز

95qar

PIZZA BURRATA

pomodoro, burrata, pomodoro datterino e basilico fresco

tomato, burrata, datterini tomatoes and fresh basil

طماطم، بوراتا، طماطم دائري وريحان طازج

95qar

PIZZA PORCINI E TARTUFO

mozzarella, funghi porcini e tartufo di stagione

mozzarella, porcini mushrooms and seasonal truffle

بيتزا مع فطر بورسيني والكمأة

95qar

Proposte leggere

INSALATA DI SPINACI

con caprino, funghi champignon, pomodorini secchi e noci caramellate
organic baby spinach, goat cheese, champignon mushrooms, sun-dried tomatoes, caramelised walnuts

سبانخ ، جبنة الماعز ، فطر ، طماطم مجففة ، جوز بالكراميل

75qar

CARCIOFI CRUDI

con scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi
artichoke with 24 months aged shaved Parmesan

الخرشوف مع جبن بارميزان مخلوق عمره 24 شهرًا

70qar

MELOGRANO

pomodoro datterino, cipolle rosse di Tropea, olive nere, feta, olio extravergine d'oliva
pomegranate, datterini tomatoes, Tropea red onion, black olives, feta and extra virgin olive oil

رمان، طماطم داتيريني، بصل أحمر تروبييا، زيتون أسود، جبنة فيتا وزيت زيتون بكر ممتاز

75qar

PUREA DI PATATE

potato purée

بطاطا مهروسة

35qar

PAPAVERO DI CAMPO

saltati con olio extravergine di oliva
sautéed wild poppygreens with extra virgin olive oil

خشخاش بري مقلي مع زيت زيتون بكر ممتاز

40qar

VERDURE

scottate alla griglia e olio extravergine di oliva
grilled vegetables with extra virgin olive oil

خضروات مشوي

40qar